



Photos Getty Images, Colourbox, Alamy, Stock Food



L'experte  
**Marie Linder**  
 Spécialiste en vin

## Joliment fruité

**Appelé johannisberg, sylvaner ou encore rhin** en référence à son origine allemande sur les rives du fleuve, ce cépage se plaît sur les terres valaisannes. Il produit un raisin très doux qu'on aime manger à la main. Idéal pour les accords gastronomiques, car le vin issu de cette variété est bien souvent riche, gras, plutôt vineux et puissant. Il s'acquine très bien avec des asperges au jambon et des gratins de légumes. Il sera aussi remarquable aux côtés de terrines de poisson ou même d'un risotto au safran. Peu acide mais dense en matière, il est également un vin qui se garde et évolue remarquablement bien. Le Johannisberg Fleur du Rhône propose un parfum mûr et joliment fruité, sa bouche est typique, ample, grasse avec une élégante touche d'amertume en finale.

### Valais AOC Johannisberg Fleur du Rhône, 2014

- ⇒ Prix: **10 fr. 95/75 cl**
- ⇒ Origine: **Suisse**
- ⇒ Région: **Valais**
- ⇒ Cépage: **sylvaner**
- ⇒ Maturité: **2016-2017**
- ⇒ Disponible: **dans les grands points de vente ou sur:**

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)



## BELLINI

La recette de cette boisson très appréciée au brunch nous vient d'Italie. Elle a été inventée par Giuseppe Cipriani, du Harry's Bar de Venise.

Elle ne pouvait être réalisée qu'avec un mixeur électrique, que le barman avait rapporté d'un voyage en Amérique. La couleur rose pâle de sa préparation lui aurait rappelé les teintes utilisées par le peintre vénitien Giovanni Bellini, d'où son nom.



**Recette classique:** dans un verre, recouvrir une dose de purée d'abricots blancs froide ou congelée (env. 1 abricot par verre) de deux doses de vin mousseux. Remuer légèrement puis ajouter une autre dose de vin mousseux.

**Variantes:** avec de la purée de fraises (Rossini) ou de mandarines (Puccini).

### À essayer:

#### **BELLINI AU CITRON**

Dans un shaker, verser 1 cl de vodka sur une cuillère à soupe de sorbet au citron. Bien secouer. Ajouter 1,5 dl de champagne. Remuer délicatement. Filtrer et verser dans une flûte à champagne puis décorer d'une rondelle de citron et de framboises. ● MIC

⇒ **D'autres suggestions sur:**  
[mondovino.ch/brunch-paques](http://mondovino.ch/brunch-paques)